Robot Amasador

Manual de usuario

ES



SENCOR®

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL
STM 3013OR / STM 3014RD / STM 3015VT
STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

Antes de conectar el aparato, por favor, lea atentamente el manual de uso aunque ya esté familiarizado con aparatos similares. Utilice el aparato solamente de la forma descrita en este manual de uso. Conserve el manual para futuras consultas.

Le recomendamos que guarde la caja de embalaje original, el material de empaquetado, el recibo y la garantía durante la vigencia de la misma. Durante el transporte, empaquete el aparato usando solamente los materiales de embalaje originales.

 Revision 12/2014

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

• Los nińos no debe usar este aparato ni jugar con él. Conserve el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los nińos.

• Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales, o por personas sin experiencia, bajo la debida supervisión o que hayan sido informadas acerca de cómo utilizar el producto de una manera segura y comprendan los peligros potenciales.

Robot Amasador

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.

• Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta del producto se corresponde al de su toma de corriente.
• No utilice nunca accesorios que no se hayan suministrado con este aparato o que no hayan sido recomendados específi camente por el fabricante.
• El aparato está indicado y diseńado para procesar una cantidad de alimentos normal en el hogar.
• No use el aparato para otros fi nes que no sean los previstos por el fabricante.
• No use el aparato en un entorno industrial ni al aire libre.
• No use aerosoles cerca del aparato.
• No coloque el aparato sobre alféizares de ventanas o superfi cies inestables. Sitúelo únicamente en superfi cies planas, secas y estables.
• No coloque el aparato sobre una cocina eléctrica o de gas, cerca de una llama expuesta o aparatos que emitan calor.
• Asegúrese de que el enchufe eléctrico no entre en contacto con agua o humedad.
• No lave el aparato (salvo los accesorios desmontables y el cuenco para mezclas) con agua corriente ni lo sumerja en agua u otros líquidos.
• Antes de montar, desmontar o reemplazar los accesorios del aparato, asegúrese de que este esté apagado y desconectado de la toma de corriente.
• Por razones de seguridad, este aparato está equipado con un mecanismo que evita que el motor se encienda si el brazo del aparato está levantado.
• Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que esté correctamente ensamblado y que el brazo se encuentra en posición horizontal.
• Deje que los líquidos o alimentos calientes se enfríen antes de mezclarlos.
• No deje el aparato funcionando continuamente con una carga pesada durante un periodo superior a 6 minutos. Antes de volver a encenderlo, deje que se enfríe durante al menos 10 minutos.
• No levante el brazo del aparato ni meta las manos u objetos como cuchillos, tenedores o cucharas de madera en el cuenco mientras esté en funcionamiento. No toque los accesorios giratorios y mantenga elementos extraños como ropa, pelo, etc., fuera de su alcance. De lo contrario, se podrían sufrir lesiones o causar daños al aparato.
• Si un objeto, como una cuchara, cayera en el cuenco mientras el aparato esté en funcionamiento, sitúe de inmediato la perilla de control de velocidad en posición 0 (modo de espera), desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente y saque el objeto del cuenco.
• Si algún ingrediente se pega a los accesorios o al interior del cuenco, apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente. Use una espátula para limpiar los accesorios y el interior del cuenco antes de seguir mezclando.
• No encienda el aparato cuando esté vacío. Un uso incorrecto del aparato puede afectar negativamente a su vida útil.
• Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si no va a utilizarlo y si va a dejarlo sin supervisión; o antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo o trasladarlo.

• Antes de guardar el aparato, asegúrese de que el brazo basculante esté en posición horizontal.

• No ponga objetos pesados sobre el cable eléctrico. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre el borde de la mesa ni toque superfi cies calientes.

• No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable eléctrico. Esto podría dańar el cable o la toma de corriente. Desconecte el cable de la toma de corriente tirando suavemente del enchufe.

• Si el cable eléctrico está dańado, debe reemplazarlo en un centro de servicio especializado. Está prohibido utilizar el aparato si el cable o el enchufe están dańados.

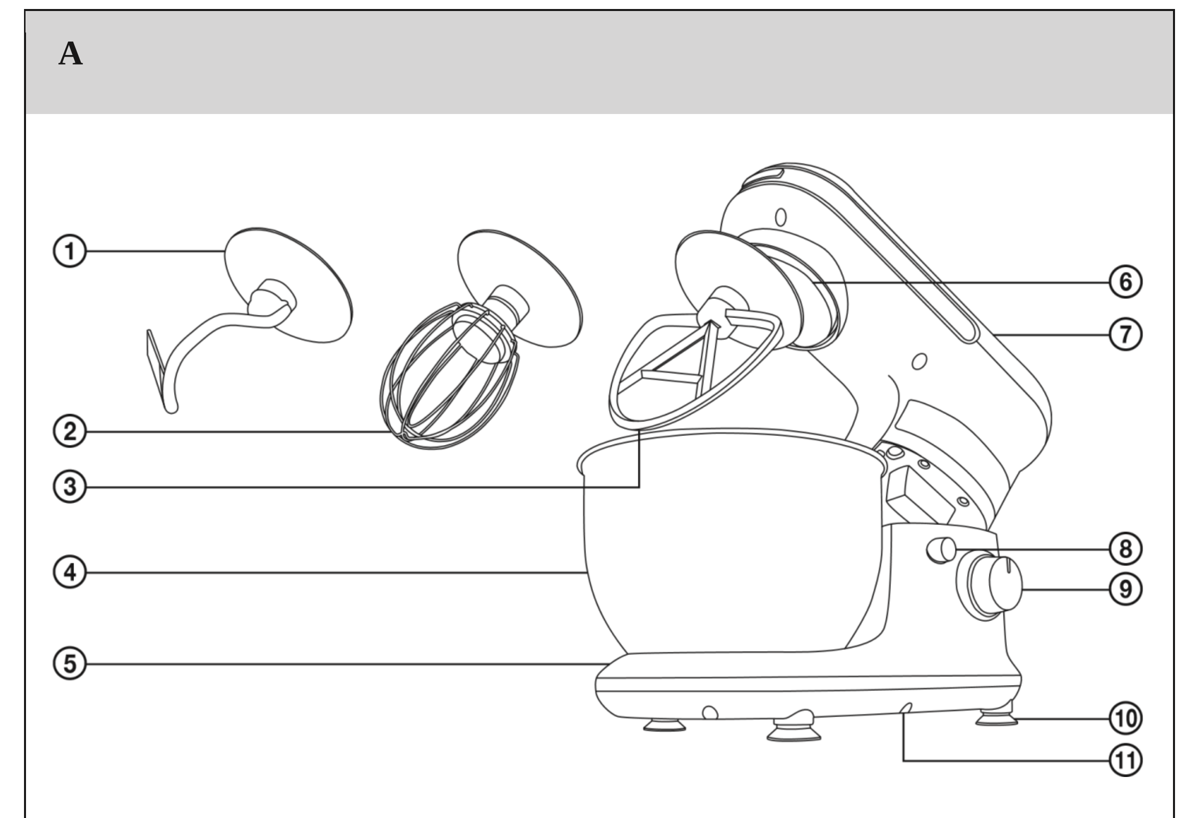
• Para evitar riesgos de lesiones por descarga eléctrica, no repare el aparato usted mismo ni le haga ajustes. Todas las reparaciones o ajustes deben efectuarse en un centro de servicio autorizado. Manipular el aparato durante el periodo de garantía puede anular la misma.

Robot Amasador

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A



1 Gancho para amasar
2 Batidor de varillas
3 Palas mezcladoras
4 Cuenco de acero inoxidable de 4 litros
5 Unidad base
6 Cabezal mezclador con eje para conexión de accesorios A1, A2 o A3
7 Brazo basculante con bloqueo en posición elevada
8 Botón PUSH para liberar el brazo
9 Perilla de control de velocidad con luz PULSE (modo de pulsación para aumentar la velocidad al máximo durante un momento)
– 0 (apagado para modo de espera)
– ajuste del nivel de velocidad 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 y 72 rpm)
10 Patas antideslizantes con ventosas
11 Espacio de almacenamiento para enrollar el cable eléctrico

Robot Amasador

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

SISTEMA DE MEZCLA PLANETARIO

• El sistema de mezcla planetario se basa en el principio de rotación dual del accesorio, que gira hacia la izquierda en torno al perímetro interior del cuenco mientras este gira sobre su eje en dirección opuesta. Esto asegura que los ingredientes contenidos en el cuenco sean procesados adecuada y homogéneamente.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato y sus accesorios del embalaje.
2. Lave cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos (gancho de amasar A1, batidor de varillas A2, palas mezcladoras A3 y el cuenco de acero inoxidable A4) con agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelas con agua limpia y séquelas cuidadosamente con un paño suave.

SELECCIÓN DE ACCESORIOS

TIPO de ACCESORIO	UTILIZACIÓN ADECUADA
Gancho de amasar A1	Se usa para amasar y preparar masas espesas y pesadas que contengan levadura, como la masa de pan.
Palas A3	Se usa para mezclar masas semipesadas y más ligeras, sin levadura, y para mezclar salsas, cremas, rellenos, etc..
Varillas A2	Se usa para batir huevos enteros o claras, montar nata, batir masas ligeras, espumar cremas, etc. No usar para mezclar masas espesas y pesadas.

MONTAJE Y DESMONTAJE DEL APARATO

• Antes de comenzar a montar o desmontar el robot amasador, compruebe que esté apagado y desconectado de la toma de corriente.

1. Insertar el cuenco para mezclas.

1.1 Coloque el robot amasador sobre una superfi cie plana y seca, como una mesa de cocina.
1.2 Libere el brazo A7 presionando el botón PUSH A8 y levántelo. El brazo A7 se bloquea en posición abierta cuando el botón PUSH se deslice con un clic audible.
1.3 Coloque el cuenco de acero inoxidable A4 en el hueco de la unidad base A5 y asegúrelo en su lugar girándolo hacia la derecha. Si el cuenco A4 está debidamente ajustado, no podrá extraerlo de la unidad base A5.

2. Ensamblaje de accesorios (gancho para amasar, palas o varillas).

2.1 Al ensamblar un accesorio, el brazo A7 debe estar bloqueado en posición abierta (vea el punto 1.2 del capítulo “Insertar el cuenco para mezclas”). Ensamble uno de los accesorios en el eje en forma de T del cabezal mezclador A6 de modo que el eje coincida con la abertura del accesorio. Empuje el accesorio hacia el cabezal mezclador A6 y gírelo hacia la izquierda para asegurarlo al eje.
2.2 Con una mano, sujete el accesorio con delicadeza y tire de él hacia abajo. Si está debidamente asegurado, no se soltará.

2.3 Si no va a introducir de inmediato ingredientes en el cuenco A4, presione el botón PUSH A8 y coloque el brazo A7 en posición horizontal. Cuando el brazo A7 esté en posición horizontal, el botón PUSH A8 se deslizará acompañado de un clic audible.

3. Desmontaje de los accesorios y el cuenco para mezclas.

3.1 Libere el brazo A7 presionando el botón PUSH A8 y levántelo. El brazo A7 estará bloqueado en posición abierta cuando al botón PUSH A8 se deslice con un clic audible.

3.2 Sujete el accesorio y empújelo suavemente hacia el cabezal mezclador A6. A continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se libere del eje del motor y retírelo. Gire el cuenco para mezclas A4 hacia la izquierda y extráigalo de la unidad base A5. Vuelva a colocar el brazo A7 en posición horizontal.

USO DEL APARATO

1. Desenrolle la longitud necesaria del cable eléctrico del compartimento A11.
2. Libere el brazo A7 presionando el botón PUSH A8 y levántelo.
3. Introduzca los ingredientes en el cuenco A4 situado en la unidad base A5.



Atención:
El peso máximo de los ingredientes que pueden procesarse de una sola vez es 1,6 kg. Cuando prepare masa para pastas dulces (pasteles de frutas, etc.), no debe procesar más de 450 g de harina de una sola vez. El número máximo de huevos que pueden batirse de una sola vez es 8.

4. Presione el botón PUSH A8 y coloque el brazo A7 junto con el accesorio ensamblado en posición horizontal.
5. Asegúrese de que el robot amasador esté correctamente ensamblado y que la perilla de control de velocidad A9 esté colocada en posición 0 (modo de espera). Conecte el cable eléctrico a la toma de corriente. Una conexión correcta a la toma de corriente se indica cuando la perilla de control de velocidad A9 se ilumina.
6. Utilice la perilla de control de velocidad A9 para ajustar la velocidad requerida de 1 a 6. Primero, elija una velocidad lenta para evitar que los ingredientes salpiquen. Tan pronto como se hayan integrado, aumente la velocidad al nivel requerido. Si es necesario, la velocidad puede ajustarse en cualquier momento. El modo de pulsación se utiliza para incrementar la velocidad al máximo durante un breve espacio de tiempo. Para activar el modo de pulsación, gire la perilla de control de velocidad A9 hasta la posición PULSE y, para asegurar un funcionamiento constante, manténgala en esa posición. Tan pronto libere la perilla de control de velocidad A9, esta regresará automáticamente a la posición 0 (apagado).



Atención:
Si necesita limpiar restos de ingredientes del interior del cuenco A4 y del accesorio, apague en primer lugar el robot amasador situando la perilla de control de velocidad A9 en la posición 0 (modo de espera) y, a continuación, desconéctelo de la toma de corriente. Luego limpie los ingredientes utilizando una espátula de plástico. El tiempo máximo de funcionamiento es de 6 minutos. No deje el aparato en funcionamiento

 Revision 12/2014

continuo durante más tiempo del indicado anteriormente. Esto es especialmente importante cuando se trata de cargas pesadas (por ejemplo, al procesar masas espesas y pesadas). Si el aparato está funcionando con una carga pesada, déjelo enfriar durante al menos 10 minutos antes de volver a encenderlo. Con cargas inferiores, un tiempo de refresco de 3 a 5 minutos suele ser sufi ciente.

7. Cuando haya terminado de usar el aparato, sitúe la perilla de control de velocidad A9 en posición 0 (modo de espera) y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
8. Desmonte el robot amasador siguiendo las instrucciones del capítulo “Montaje y desmontaje del aparato”. Utilice una espátula de plástico blando para retirar las mezclas del cuenco A4 y del accesorio.
9. Limpie el robot amasador después de cada uso siguiendo las instrucciones del capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

GUÍA RÁPIDA DE MEZCLADO

Accesorio	Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Varillas A2	Claras	max. 8 unid.	4 minutos	Nivel 6
Varillas A2	Nata	500 ml	4–5 minutos	Nivel 6
Varillas A2	Mayonesa	3 yemas	1 minuto	Nivel 2–4
Palas A3	Masa de bizcocho	Aprox. 800 g	6 minutos	Nivel 2–6
Gancho A1	Masa de pan	max. 600 g harina	4 minutos	Nivel 2



Nota:
Los tiempos de procesado anteriores son solo de referencia. Para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del cuenco, seleccione una velocidad inicial de 1 o 2. Después, elija una velocidad superior según sus necesidades.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Antes de limpiar el robot amasador, apáguelo situando la perilla de control de velocidad A9 en posición 0 y desconéctelo de la toma de corriente.
• Es necesario limpiar a fondo los accesorios tras cada uso con agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente con un paño suave.



Nota:
Los accesorios están pensados para un contacto breve con los alimentos (bebidas incluidas). Es decir, un máximo de 4 horas.

• Lave el cuenco de acero inoxidable A4 utilizando agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente con un paño suave.



Consejo:
Si está montando claras, enjuague primero las varillas A2 y el cuenco A4 con agua fría. Si usa agua caliente, los restos de claras se endurecerán y será más difícil eliminarlos.

• Para limpiar la unidad base A5 y el brazo A7, utilice un paño humedecido en una solución de detergente suave. A continuación, séquelo todo.
• No sumerja nunca el aparato o el cable en agua u otros líquidos. Para su limpieza, no utilice diluyentes, disolventes o agentes limpiadores abrasivos; de lo contrario, la superfi cie del aparato podría dañarse.

ALMACENAMIENTO

• Cuando no utilice el robot amasador, guárdelo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el brazo A7 esté colocado en posición horizontal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de tensión nominal ....220−240 V
Frecuencia nominal ....50/60 Hz
Potencia de entrada nominal ....450 W
Categoría de seguridad (protección contra descargas eléctricas) II
Nivel de ruido ....86 dB (A)

El nivel de emisión de ruido declarado del aparato es de 86 dB (A), lo que representa un nivel A de potencia acústica con respecto a una referencia de potencia acústica de 1 pW.

Glosario de términos técnicos
Categoría de seguridad para protección contra descargas eléctricas:
Categoría II – La protección contra descargas eléctricas viene proporcionada por un aislamiento doble o para tareas pesadas. Nos reservamos el derecho a hacer cambios en el texto y en los parámetros técnicos.

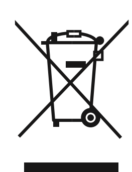
 Revision 12/2014

Robot Amasador

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

INSTRUCCIONES E INFORMACIÓN RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE
Deshágase del material de embalaje en un punto de reciclaje público.

ELIMINACIÓN DE MATERIALES ELECTRÓNICOS





Los símbolos indicados en el producto, sus accesorios y el embalaje indican que el producto no debe ser tratado como residuos domésticos. Deshágase de este producto en el correspondiente punto de reciclaje de materiales electrónicos. Alternativamente, en algunos países de la Unión Europea (y otros estados), podrá retornar los productos a un vendedor local al comprar un producto nuevo equivalente. La correcta eliminación de estos productos contribuirá a ahorrar recursos naturales y a prevenir potenciales impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana. Por favor, consulte con sus autoridades locales o con el punto limpio más cercano para obtener más detalles. La inadecuada eliminación de este tipo de productos podría acarrear sanciones sujetas a las regulaciones de cada país.

Eliminación dentro de la Unión Europea
Si quiere deshacerse de un dispositivo electrónico, solicite la información pertinente a su vendedor o proveedor.

Eliminación en países fuera de la Unión Europea
Si quiere deshacerse de este producto, solicite la información pertinente sobre el método de eliminación correcto a sus autoridades locales o a su vendedor.

CE Este producto cumple con todas las regulaciones europeas básicas relacionadas con él.

Podrían efectuarse cambios en el texto, diseño y características técnicas sin previo aviso; nos reservamos el derecho a efectuar dichos cambios.

 Revision 12/2014